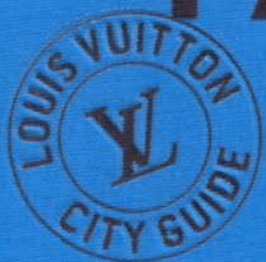


PARIS



24 HEURES EN VILLE

DOUZE EXPÉRIENCES CHOISIES,
SUBJECTIVES ET ASSUMÉES

9 HEURES

Aller boire son café au Verlet nouvelle manière (page 160), agrandi et décoré comme si rien ne s'était produit. Le mercredi, y lire *Le Canard enchaîné* : la rédaction du fameux journal satirique est juste en face.

VERLET

www.cafesverlet.com

11 HEURES

Fureter à l'hôtel des ventes Drouot (page 255), histoire de repérer objets, meubles, tableaux et autres curiosités mis à l'encan l'après-midi même. Enchérir en ligne après avoir salué la moitié des antiquaires parisiens en maraude.

DROUOT-RICHELIEU

www.drouot.com

12 HEURES

Siroter un jus de tomate au bar du Loulou (page 90), hissé au 1^{er} étage, dans les murs du musée des Arts décoratifs. Aux beaux jours, préférer l'immense terrasse étalée dans les jardins du Louvre.

LOULOU

www.loulou-paris.com

13 HEURES

Flâner dans Beaupassage (page 141) pour grignoter un encas gourmet signé Anne-Sophie Pic, Polmard, Thierry Marx, Yannick Alléno ou Pierre Hermé, un œil sur les œuvres d'art contemporain de Fabrice Hyber, Éva Jospin, Marc Vellay...

BEAUPASSAGE

www.beaupassage.fr

15 HEURES

Visiter la nouvelle galerie de Béatrice Saint-Laurent (BSL, page 244), ouverte en face des Beaux-Arts pour y humer le grand air de l'art design parisien.

GALERIE BSL

www.galeriebsl.com

16 HEURES

Aller chercher son goûter chez Sébastien Dégardin, le meilleur pâtissier de Paris (page 140), à deux pas du Panthéon.

PÂTISSERIE DU PANTHÉON

www.sebastien-degardin.com

l'onctueux parfait au café Geisha ou **Moka**. Sans oublier le salé avec des salades aux saveurs dans l'air du temps et des tartes sans gluten au déjeuner. Les lève-tôt préfèrent s'y poser dès 8 h 30 pour un café aromatique ou un petit déjeuner équilibré. Pour l'anecdote : Verlet est situé en face de la rédaction du journal satirique *Le Canard enchaîné*...

VERLET

[256, rue Saint-Honoré, 1^{er}](#)

[Métro Palais-Royal - Musée-du-Louvre](#)

[Tél. 01 42 60 67 39, \[www.cafesverlet.com\]\(http://www.cafesverlet.com\)](#)

[Fermé le dimanche](#)

THÉ OU CAFÉ

L'adresse est si classique qu'on finirait presque par l'oublier. À tort. La séculaire maison, fondée dès 1880 par un aventurier au long cours, ancien cap-hornier, fut d'abord un comptoir de négoce colonial avant de se spécialiser dans le café, puis dans le thé. Ses héritiers, Éric Duchossoy et son fils Thomas, perpétuent la tradition familiale et viennent de pousser les murs de cet endroit au décor boisé un brin désuet. Comptoir à café plus fonctionnel, nouvelle salle privatisable et espace cuisine modernisé à l'étage, mais l'esprit d'antan n'a pas varié d'un grain ! Selon les saisons, au gré des arrivages, les divins breuvages déclinent leur caractère, qu'ils soient jamaïcains, panaméens, hawaïens, birmanes – trente cafés de spécialité. Grande première, la maison a décidé de remettre au goût du jour la cafetière De Belloy – un trésor du XIX^e siècle – pour les grands amateurs de jus filtré à la française.

Les autres *aficionados* du moka peuvent toujours se délecter d'un subtil expresso ou café viennois, moulu à la minute et servi par des experts. La lumineuse salle de dégustation embrasse aussi une clientèle tentée par la belle proposition de thés – environ cinquante références. Même exigence du côté de la carte avec les délicieuses pâtisseries de Carl Marletti et les glaces de Martine Lambert élaborées avec les ingrédients de Verlet comme